

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12.06.2025** ▪

Tagesmotto „Drei Pflichtzutaten: Erbse, Ei und Curry“ mit Mario Kotaska



Margitta Kröger

Gebratenes Curry-Ei auf Erbsen-Minz-Püree mit knusprigen Kurkuma-Kartoffeln

Zutaten für zwei Personen

Für das Curry-Ei:

4 Eier, Größe L
2 TL Korma-Currypulver
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Die Eier in Salzwasser 7 Minuten kochen.

Kalt abschrecken, abkühlen lassen und pellen.

Eierspitze anschneiden und in Korma-Currypulver wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Eier im Öl braten. Das Öl sollte nicht zu heiß werden, damit die Eier nicht platzen.

Für das Erbsen-Minz-Püree:

500 g TK-Erbsen
3 Schalotten
125 g Butter
100 ml Sahne
1 Bund Minze
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, würfeln und in einer Pfanne mit heißem Olivenöl anschwitzen. Erbsen dazugeben. Danach Butter zugeben und kurz aufkochen lassen. Sahne zugeben und ebenfalls kurz aufkochen lassen. Minze klein schneiden und zugeben. Alles in den Mixer geben und pürieren.

Für die knusprigen Kurkuma-Kartoffeln:

500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
20 g Kurkuma
Olivenöl, zum Anbraten
20 g Meersalz

Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Olivenöl, Kurkuma und Meersalz über die Kartoffeln geben und gut einmassieren. In einer Pfanne mit Olivenöl knusprig braten.

Für die Garnitur:

2 EL Erbsensprossen
2 Zweige Minze
1 TL Chiliflocken

Minze waschen, abbrausen und trockenwedeln. Blätter abzupfen.

Das Erbsen-Minz-Püree auf den Tellern verstreichen. Gebratenes Korma-Curry-Ei auf das Püree legen. Kartoffeln um das Püree anrichten. Alles mit Erbsensprossen, Minze und Chiliflocken garnieren.